

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Daging sapi pesisir pada lokasi otot *Tricep brachii*, *Longissimus dorsi*, dan *Bicep femoris* menunjukkan tidak adanya perbedaan terhadap profil asam-asam lemak baik asam lemak jenuh maupun tak jenuh. Kandungan asam lemak jenuh yang memiliki konsentrasi tinggi adalah asam palmitat pada lokasi otot *Longissimus dorsi* dan asam lemak tak jenuh yang memiliki konsentrasi tinggi adalah asam oleat di lokasi otot *Tricep brachii*. Pada penelitian ini ditemukan kandungan asam lemak jenuh yang lebih tinggi dari pada asam lemak tak jenuh.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan kepada peneliti yang ingin mempelajari kandungan asam lemak daging untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang keragaman asam lemak pada otot daging dari berbagai bangsa ternak yang berbeda.